

Ciasto Pani Walewska

Składniki na ciasto:

300 g mąki pszennej

100 g cukru pudru

4 żółtka

200 g margaryny

1 op. cukru wanilinowego

1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę budyniową:

0,5 l mleka

50 g mąki pszennej

60 g mąki ziemniaczanej

2 żółtka

70 g cukru

250 gram masła lub margaryny

Kilka kropel olejku migdałowego

Składniki na pianę:

6 białek z jaj (2 x 3 białka z jaj)

120 g cukru pudru (2x 60 g cukru pudru)

Dodatkowo:

200 g orzechów włoskich

280 g powideł śliwkowych

Wykonanie:

Ze składników zagniatamy ciasto. Dzielimy je na dwie części. Pierwszą chowamy do lodówki. Drugą z nich wykładamy foremkę o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Wierzch ciasta smarujemy połową powideł śliwkowych. Następnie ubijamy pianę z trzech białek. Na koniec ubijania dodajemy 60 gram cukru pudru i ubijamy na sztywno. Potem pianę nakładamy równomiernie, po całej powierzchni, przykrywając wcześniej wyłożone powidła śliwkowe. Następną warstwą to posiekane orzechy włoskie, którymi posypujemy po całej powierzchni. Pieczemy około 20 min, w piekarniku nagrzanym do 180°C. Po upieczeniu i wystudzeniu delikatnie wyjmujemy z foremki. Wkładamy w foremkę drugą część ciasta (tą z lodówki) i powtarzamy wszystko tak samo jak z pierwszą częścią ciasta.

Z 0,5 litra mleka odlewamy 150ml do miseczki, w której mieszamy cukier, mąkę pszenną oraz ziemniaczaną i żółtka. Gdy mleko się zagotuje wlewamy mieszaninę (mleka, mąk, cukru i żółtek) mieszamy, aż do zagotowania. Cały czas mieszamy, bo inaczej się przypali. Po zagotowaniu przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia. Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo wystudzony budyń, oraz olejek migdałowy, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie.

Do blaszki (wyłożonej nowym papierem do pieczenia) wkładamy wcześniej przygotowany jeden z placków ciasta, który przykrywamy masą budyniową. Drugim plackiem przykrywamy masę budyniową lekko dociskając.

Wstawiamy do lodówki na kilka godzin, ale najlepiej smakuje na drugi dzień.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>